



Nakagomi

中込商店街のお得情報・お役立ち情報をお届けします。
今回は8/7(金)に「小海線フェスタ&ハイぶりっ子ちゃん祭り」のチラシ、8/8(土)にプレミアム商品券の特集をお届けします。
本紙ネット版も商店会サイトに掲載しています。

中込商店街だより

第439号



発行 中込商店会協同組合
〒385-0051 佐久市中込2-26-3
TEL 0267-62-5714・FAX 62-0361
Web http://nakagomi.jp
Mail info@nakagomi.jp
後援 佐久商工会議所

8/8(土) 佐久鉄道開業100周年 記念フェスタ 小海線全線開通80周年

一世紀の歴史
今年(1915年)は(大正4年)8月8日に佐久鉄道が小諸・中込間で開業してから100年、1935年(昭和10年)11月29日に小海線全線が開通し、旧国鉄に移管されてから80年の記念の年になります。
8月8日にはJR東日本小海線営業所をはじめ、佐久市・佐久商工会議所・佐久市観光協会などがたくさんイベントを準備しています。
JR主催のイベント
◎開会式：(駅前グリーンモール)主催者、来賓のあいさつのほか中込中学校吹奏楽部の演奏があります。
◎車庫側：普段は入れない車庫・運行室側のイベントです。
☆E200形、110系車両展示：運転席で写真を撮ったり、車内で飲食もできます。
☆フードコーナー：数量限定の駅弁もありま

☆お楽しみコーナー①：鉄道部品販売。ご購入は抽選です。
☆お楽しみコーナー②：記念グッズ販売。記念タオル、プレートなど。
☆レールスター試乗会：4人乗り。レールの上を走るゴーカートみたいですよ。
☆ミニあずさ運転：電動のあずさ号に乗れます。
◎駅舎側、駅前のイベント
☆ミニSL運転：駅前広場
☆Nゲージ鉄道模型展示：待合室・工務室2F
☆お楽しみコーナー②：記念グッズ販売。記念タオル、プレートなど。



☆記念ピンバッジ・記念枱が当たる抽選会：(中込駅前)当日、小海線中込駅を降車された方に発行される「乗車証明書」をお持ちの方に限り、イベント限定の「記念ピンバッジ」または「記念枱」が当たる抽選に参加できます。
☆お楽しみコーナー①：鉄道部品販売。ご購入は抽選です。
☆お楽しみコーナー②：記念グッズ販売。記念タオル、プレートなど。

同級会など各種ご宴会 ご予約承り中!!

※予約料理等もご予算に合わせて承ります
2名様より
最大 30名様迄
韓国居酒屋 くいしんぼう
佐久市中込 2-9-8
営業時間 5:00PM ~ 3:00AM
日曜日定休
☎ 0267-64-1548
☎ 080-1150-4832

Map showing the location of Nakagomi Station and surrounding areas like Nakagomi Green Mall and Nakagomi Santerasu.



中込うまいもんみつけ隊(第136回) くいしんぼう

台風の影響も少なく梅雨明けになりました。中込商店街では七夕が終わり、花火大会とハイぶりっ子ちゃん祭りとプレミアム商品券発売の準備というトリプル忙殺モードに突入しております。
隊員達も疲れたなんて言っているけれど一人の隊員が「栄養を付けた」と話し始めると「体に良いお料理を出してくれろ所があるんだけど行かない?」と活き活きした



サムゲタン 参鶏湯

顔で皆の顔を見て「本場の韓国料理を出してくれろくいしんぼうさんなんだけど」と話し出した途端「体力付けるぞ」とさっそくお店に向かっています。
くいしんぼうさんに着くなり生を頼むのは当たり前。それに一人の隊員なんて「日本ではこの時期は鰻だけど韓国では参鶏湯(1900円)なんだよ。暑い時期に熱い物を食べるのは体にもい



サムギョブサル

いし、中に入っているものが薬膳料理みたいだし、鶏肉が柔らかいだけじゃなく骨まで食べられるんだから丸ごといけるんだよね。コラーゲンもたっぷりだから明日は」と言っている有様。体力のなくなるこの時期、体に栄養をタップリあげようという隊員たちは次々に頼んでいます。
別の隊員は「やっぱりお肉は外せないよね。サムギョブサル(2000円)



冷麺

にマンドゥ・チャプチェ...」
悩みながらもどんだん頼んでいる隊員。生を飲みながら待っている参鶏湯が運ばれてきてました。ぐつぐつと煮えてきた鍋の香りは美味しそう。早く食べたい隊員。どんだん取り分けています。
食べるなり「美味しいよ。体力のなくなってきたという体には最高だね。」「この味は癖になりそう」とアツアツを頬張っています。見ているだけでも美味しさが伝わって来るよ

うです。
そうしていると変わった鉄板が机に運ばれてくると楽しみにしていたサムギョブサルが運ばれてきました。平たい鉄板ですが中央に穴が開いていて、焼いた時に出る肉の余分な脂をそこから落ちてくれるそうです。
いい音をさせながら焼きあがったお肉をサンチュに乗せお好みで味付けしたネギや辛みそなどを乗せて頂く。またこれが美味しいの。余分な脂がないのでさっぱりしてい

ます。どんだん食べられる感じ。この美味しさはやばいです。それににくを真ん中に置き、出た肉の脂で焼くとこれがまた最高。くいしんぼうさん特製のタレがまた良い。豚のばら肉なので疲労回復にもいいからお勧め。隊員たちは無口になっ食べれています。
そうこうしていると冷麺(980円)が運ばれてきました。どんぐりで出てくる冷麺は腰がありさっぱりしていて美味しい。なかなかお気に入りの一品。他にもチヂミ(680円)や、焼き鳥(鳥もも肉の辛みそ焼き980円)・牛丼(750円)など色々食べた隊員ですが、韓国料理と言ったらこれ、とマッコリを飲んでいますが、小さいやかんに入っていて大きめの器で飲む韓国風に大満足しています。今日もたくさんいただいた隊員。でもくいしんぼうさんおいしいお料理ありがとうございました。

スマホなどでカラーでご覧いただけます↓